

ВИБІРКОВІ БЛОКИ ДИСЦИПЛІН З КАТАЛОГУ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Вибірковий блок «ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ, МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ТА ХАРЧОКОНЦЕНТРАТІВ»

№ БК	Вибіркова компонента (БК)	Кількість кредитів
1	Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів. Розділи 1-3 (Розділ 1. Технологія хліба. Розділ 2. Технологія кондитерських виробів. Розділ 3. Технологія макаронних виробів та харчоконцентратів)	14
2	Фізико-хімічні та біотехнологічні основи технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	4
3	Сировина хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництв	3
4	Контроль якості та безпечності хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	4
5	Технологічні розрахунки та звітність у хлібопекарському, кондитерському, макаронному та харчоконцентратному виробництвах	3
6	Технологічне проектування хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємств	4
7	Технологічне обладнання хлібопекарської, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної індустрії	3
8	Актуальні проблеми хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництв	3
9	Мікробіологія хлібопекарського, кондитерського, макаронного та харчоконцентратного виробництв	3
	РАЗОМ	41

Вибірковий блок «ТЕХНОЛОГІЇ ЗЕРНОПРОДУКТІВ ТА ЗЕРНОВІ РЕСУРСИ»

№ БК	Вибіркова компонента (БК)	Кількість кредитів
1	Технологія зберігання і переробки зерна. Розділи 1, 2. (Розділ 1. Технологія елеваторної промисловості. Розділ 2. Технологія круп'яного виробництва. Розділ 3. Технологія борошномельних виробництв. Розділ 4. Технологія комбікормів та виробництво кормових добавок)	14
2	Основи зберігання і переробки зерна	4
3	Зернові ресурси	3
4	Контроль якості та безпечності зерна та зернопродуктів	4
5	Технологічні та споживчі властивості зернопродуктів	3
6	Технологічне проектування підприємств зберігання і переробки зерна	4
7	Технологічне обладнання підприємств зберігання та переробки зерна	3
8	Технологічні розрахунки облік і звітність зернопереробних підприємств	3
9	Біотехнологічні процеси у зернопереробній галузі	3
	РАЗОМ	41

Вибірковий блок «ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСА ТА М'ЯСОПРОДУКТІВ»

№ БК	Вибіркова компонента (БК)	Кількість кредитів
1	Технології м'яса та м'ясопродуктів. Розділи 1-3. (Розділ 1. Технології забою та первинної переробки худоби, птиці та продуктів забою. Розділ 2. Технології ковбасних виробів. Розділ 3. Технології м'ясних напівфабрикатів та консервів)	14
2	Фізико-хімічні та біохімічні основи технології м'яса та м'ясопродуктів	4
3	Ресурсне забезпечення підприємств м'ясопереробної галузі	3
4	Контроль якості та безпечності продукції м'ясної галузі	4
5	Основи тваринництва та ветеринарно-санітарної експертизи	3
6	Технологічне проектування м'ясопереробних підприємств	4
7	Технологічне обладнання м'ясопереробних підприємств	3
8	Технологічні розрахунки та звітність у м'ясній галузі	3
9	Мікробіологія м'яса та м'ясопродуктів	3
	РАЗОМ	41

Вибірковий блок «ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ З ПЛОДІВ, ОВОЧІВ І МОЛОКА»

№ БК	Вибіркова компонента (БК)	Кількість кредитів
1	Технології продуктів з плодів, овочів і молока. Розділи 1-3. (Розділ 1. Технологія молочних продуктів. Розділ 2. Технологія консервування плодів та овочів. Розділ 3. Холодильна технологія плодів та овочів)	14
2	Фізико-хімічні та біотехнологічні основи технології продуктів з плодів та овочів	4
3	Сировина для виробництва молочних продуктів	3
4	Контроль якості та безпечності продуктів з плодів, овочів і молока	4
5	Технологічний семінар. Розділи 1-2. (Розділ 1. Розрахунок молочних продуктів. Розділ 2. Розрахунок продуктів з плодів та овочів)	6
6	Технологічне проектування підприємств з виробництва продуктів з плодів, овочів і молока	4
7	Технологічне обладнання підприємств з виробництва продуктів з плодів, овочів і молока	3
8	Мікробіологія продуктів з плодоовочевої сировини та молока	3
	РАЗОМ	41